

Mesni rolat (4)



težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovan**jelisnatog testa
- **1 kg** pileceg filea
- **2 kašike**senfa
- **200 g**suvog vrata
- **200 g**kackavalja
- **1**jaje

Priprema

Pileci file izlupamo i namazemo senfom. Izpod stavimo providnu foliju.

Izrežamo suvi vrat, i narendamo kackavalj.

Urolamo, i zategnemo folijom.

Postupak ponovimo i sa drugim fileom i ostavimo u frižider par sati da odstoji. Lisnato testo rastanjimo, premažemo umucenim jajetom i smestimo rolat.

Umotamo u testo, premažemo jajetom i prošaramo, viljuškom.

Pecemo na 180C oko pola sata. Ostavimo da se ohladi nasecemo i servirano.

Savet

.